

비디오 영상 한 장으로 고기맛까지 구별한다

- 컴퓨터 화상통해 육색에서 마블링, 타박상까지 구별 -

비디오 영상 한 장이면 쇠고기의 맛까지 알아낼 수 있는 시대가 곧 올 것 같다.

호주의 목축 기술자문회사 중 하나인 AMT(Australian Meat Technology)사가 최근 개발한 화상육질분석시스템(Video Image Analysis System)은 한마디로 컴퓨터 화상을 통해 고기에 대한 육질을 총체적으로 분석하는 것이다.

방법은 컴퓨터가 연결된 첨단디지털 비디오 카메라로 고기를 먼저 촬영하고 비디오 카메라가 촬영한 영상은 곧바로 컴퓨터로 보내진 후 모니터상에 해당 부위에 대한 각종 정보가 나타난다.

모니터가 나타내는 정보는 고기의 색깔, 지방의 색깔, 마블링(근육내 지방질의 분포) 정도, 산도, 타박상 여부, 고기의 연질도, 상품 가치가 있는 육량의 산정 등 고기의 품질과 직결되는 다양한 내용들이다.

육질분석요원은 이 정보를 토대로 고기에 대한 품질을 구별하고 주문자의 요구사항과 맞는

지 체크만 하면 된다.

좁은 공간에서도 쉽게 측정할 수 있도록 고안된 이 시스템은 도체나 지육 등 단위가 큰 것은 물론, 한 근 정도의 양도 측정이 가능하다. 때문에 앞으로 이 시스템이 보다 개발된다면 일반 소비자들이 정육점에서 제품을 구입할 때도 쉽게 사용할 수 있다는 것이 관계자들의 얘기다. 전문적인 항목 대신에 소비자들이 관심있는 일부 항목만 따로 분리해 알기 쉬운 형태로 바꾸어 주는 것이다.

■□

좁은 공간에서도 쉽게 측정할 수 있도록 고안된 이 시스템은 도체나 지육 등 단위가 큰 것은 물론, 한 근 정도의 양도 측정이 가능하다. 때문에 앞으로 이 시스템이 보다 개발된다면 일반 소비자들이 정육점에서 제품을 구입할 때도 쉽게 사용할 수 있다는 것이 관계자들의 얘기다.

AMT사의 관계자는 이같은 시스템을 적절히 활용할 경우 생산자와 가공업자, 수출업체, 그리고 소비자들은 항상

육질에 대해 객관적인 정보를 제공받을 수 있고 잘못 선택하는 가능성을 최대한으로 줄여 줄 수 있다고 설명했다.

이 시스템은 그동안 사람의 주관에 따라 평가되어 오던 육질을 과학적이면서 일관성 있게 표준화했다는 데 높은 평가를 받고 있다. *